



2021 Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Le secret de Pomerol

Description:

À proximité immédiate des deux châteaux Gazin et Lafleur se trouve le Château Lafleur Gazin, dirigé par Jean-Pierre Moueix.

Note de dégustation:

Un bouquet intense aux arômes de gelée de myrtille et de lilas. Une bouche charnue à la texture légèrement astringente et sablonneuse et à la corpulence modérée. Une finale harmonieuse et concentrée qui s'achève sur des notes de jus de pruneau et de genièvre.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pomerol

Producteur:

Château Lafleur Gazin

Notation(s):

James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 89–91/100, Jean-Marc Quarin 89/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 87–89/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2025–2045

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0512821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lafleur-Gazin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 89–91/100, Jean-Marc Quarin 89/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 87–89/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2025–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.